LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD
ACQUA VIDA
Mucho más que análisis...!

Ibague,30 de Abril de 2026.

Señores.
Fábrica de licores del Tolima.
Ciudad Ibagué-Tolima.
Reciban un cordial saludo
La presente es para informarle los resultados y conclusiones finales de la toma de muestra del día 24 de abril 2026.

No. Muestra	Tipo y Lugar de Muestra	Resultado Parámetros	Conclusiones
260 262 263 261	Ambiente Área de Preparación. Ambiente Deposito Bebidas Ambiente Deposito Tanques Ambiente Laboratorio	Recuento de microorganismos Mesófilos aeróbicos <30 UFC/15 min Mohos y levaduras <50 UFC/15 min	Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.
1106 1107 1108 1109	Agua Potable Entrada a Suavización Agua Potable Entrada y salida suavización Agua Potable Llave de laboratorio Agua Potable llave de Cafeteria	Coliformes totales 150 UFC/100 ml Escherichia coli 0 UFC/100 ml	No está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.
264 265 266 267 268	Superficie Válvula de lavado Nº 14 Superficie Válvula de lavado Nº 15 Superficie Válvula de llenado Nº 08 Superficie Válvula de llenado Nº 10 Superficie Mesón de Laboratorio	Coliformes Totales Ausente Coliformes Fecales Ausente Mohos y Levaduras Ausente	Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo
269 270 271 272 273 274 275 276 277 278	Frotis de manos Jorge Rendón Frotis de manos Johan Rodríguez Frotis de manos Nury Cruz Frotis de manos Nolber García Frotis de manos Juan Pérez Frotis de manos Viviana Lozano Frotis de manos Laura Hernández Frotis de manos Daniel Guzmán Frotis de manos Julian Moscoso Frotis de manos Diego Rodriguez	**Recuento de Coliformes Totales Ausencia** **Coliformes Fecales Ausencia** **Estafilococo coagulasa positiva Ausencia**	Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo
279	Producto terminado Aguardiente Tradicional 375 ML Lote 1995 E 1995	el producto está dentro de los parámetros establecidos por el Invima *(CERVEZA)*	Se encuentra dentro de los parametros permisibles

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

ELSY AMPARO OVALLE GARZON
GERENTE